

Vin på glass

Rød

Sangiovese, Imola (øko)
Fra Tre Monti, klassisk syrefrisk
kirsebær
Glass 115,- Karaffel 0,5L 365,-

Barbera (øko)
Røde bær, saftig og frisk. Parma.
Glass 120,-

Cerasuolo di Vittoria, Sicilia
Laget på Nero D'Avola og
frappato. Rød og mørk saftig
frukt. (Øko)
Glass 170,-

Mon P'Tit Pithon (øko)
En saftig fruktig økovin fra
Pyreneene av Olivier Pithon.
Blend av grenache og syrah.
Skogsbærsaft på en god måte.
Glass 160,-

Spätburgunder (pinot noir)
Jordbær og mørke bær, urter, lett
jordlig. Tysk kvalitet.
Glass 155,-

Hvit

Pecorino, Velenosi (Marche)
Sitrus, akasieblomst, grønne
urter. Ja, druen heter det samme
som osten...
Glass 135,-

Chardonnay, Tre Monti (øko)
Tørr og syrefrisk, eple og
tropisk frukt. Fra Imola, IT.
Glass 115,- Karaffel 0,5L 365,-

Petit Manseng, Thea (øko)
Mandler, honning, sjasmin litt
tropisk frukt. Kompleks og lang
ettersmak.
Glass 170,-

Sauvignon Blanc (øko)
Grønn pepper, syrefrisk, fruktig.
Takler asparges.
Glass 125,-

Rosé

Cerasuolo d'Abruzzo,
syrefrisk, jordbærdrevet
Glass 120,-

Musserende

Ribolla Gialla
Gul frukt, eple, fin mousse.
Glass 120,-

Øl på tapp

Hansa (0,4) 96,-

Birra Moretti (0,4) 107,-
Baladin SUD (hvete) 118,-

Øl/cider på flaske

Nyhet: Kwaremont (belgisk blond)
& Bådin Kjerringøy (glutenfri
pale ale. Annet: Chimay Red
(flamsk ale), Chimay Gold, Birra
Baladin Nazionale lager
(glutenfri), Baladin Isaac,
Baladin Wayans, Baladin l'IPA,
Baladin Nora, Weihenstephaner,
Damm Lemon Radler, Heineken, St
Bernardus Tripel, Rodenbach Grand
Cru, Nøgne Ø Porter, BrewDog Punk
IPA (glutenfri), Einstøk White
Ale.

Hollows & Fentiman (Ginger),
Bulmers, Kopparberg Wildberries
sider, Galipette Brut sider,
Rodenbach Alexander (kirsebærøl)

Barsnacks

- Hjemmelagde saltristrede og
krydrede mandler 49,-
- Grønne Castelvetro oliven fra
Sicilia 59,-